



### *Oerbrood*

Alle granen uit onze bakkerij gebruiken wij voor ons oerbrood. Alle zaden en granen worden gebruineerd om een echte smaak explosie te creëren.



### *Zonnestraaltjes*

Gezond fruitig desembroodje rijkelijk gevuld met papaya, cranberry's, pompoen- en zonnebloempitten.



### *Eerlijk speltbrood*

100% Speltbloem word gebruikt voor dit heerlijke desembrood. Spelt is een oergraan met een hoge voedingswaarde, maar bovenal gewoon een lekker brood.



### *Woeste Knoeste*

Deze ruige desembol van bakkerij Hessing gemaakt met rogge, lijnzaad en zonnebloempitten.



### *Pain de Seigle*

De Franse desem variant waarbij onze eigen desemcultuur wordt gebruikt. De lange rijs van ons voordeeg zorgt voor veel smaak.



### *Zonnepitten bol*

Een heerlijk krokant en goed gevulde desembol. Door een lange rijstijd en een hoog vochtpercentage ontstaat er een noot-achtig aroma met een grove spekkige structuur.



### *Landbrood*

Dit is een echte Duitse desembol, gemaakt met 40% roggebloem en een minimale rijstijd van 19 uur. Compact van structuur en licht zurig.



### *Balard*

Een prachtig wit desembrood bereid volgens de Franse methode, deels op een basis van harde tarwe.

Bakkerij

**Hessing**



Al onze desembroden bevatten geen gist en geen mout.

*m.u.v. Seigle (mout) & Zonnestraaltjes (gist)*